

## **Regelung über die Berufsausbildung und Prüfung zum Hauswirtschaftshelfer/zur Hauswirtschaftshelferin sowie zur Eignung der Ausbildungsstätte vom 15. November 2001**

Der Direktor der Landwirtschaftskammer Westfalen-Lippe als Landesbeauftragter erlässt als zuständige Stelle im Sinne des § 93 Berufsbildungsgesetz (BBiG) vom 14. August 1969 (BGBl. I S. 1112; zuletzt geändert durch Gesetz vom 10. November 2001; BGBl. I S. 2992) nach § 3 Satz 2 Zuständigkeitsverordnung vom 23. Juni 1970 (GV. NW. S. 515; zuletzt geändert durch Verordnung vom 23. Oktober 2001; GV. NRW S. 777) für das Land Nordrhein-Westfalen auf Grund der §§ 41, 44, 48 Buchstaben a und b BBiG die von seinem Berufsbildungsausschuss nach § 58 Abs. 2 Satz 1 BBiG am 15. November 2001 beschlossene Regelung über die Berufsausbildung und Prüfung zum Hauswirtschaftshelfer/zur Hauswirtschaftshelferin sowie zur Eignung der Ausbildungsstätte.

### **§ 1 Allgemeine Vorschriften**

(1) Für die Berufsausbildung zum Hauswirtschaftshelfer/zur Hauswirtschaftshelferin gelten die Bestimmungen dieser Regelung.

(2) Die Regelung findet Anwendung nur auf die Berufsausbildung behinderter Menschen, soweit für sie eine besondere Ausbildungsregelung erforderlich ist. Dazu gehören neben Körper- und Sinnesbehinderten insbesondere Behinderte mit erheblichen und nicht nur vorübergehenden Minderungen der intellektuellen Leistungsfähigkeit (häufig verbunden mit Verzögerungen und Beeinträchtigungen in der Entwicklung der Gesamtpersönlichkeit, teilweise auch mit zusätzlichen Behinderungen). Die Zugehörigkeit zu diesem Personenkreis wird im Einzelfall festgestellt.

(3) Die Feststellung, dass Art und Schwere der Behinderung eine Ausbildung in einem anerkannten Ausbildungsberuf ausschließen und eine Ausbildung nach dieser Regelung erfordern, erfolgt auf der Grundlage einer differenzierten Ausbildungseignungsuntersuchung. Sie ist durch eine Dienststelle der Bundesanstalt für Arbeit unter Berücksichtigung von Gutachten ihrer Fachdienste und von Stellungnahmen der zuletzt besuchten Schule sowie unter Beteiligung von dafür geeigneten Fachleuten (Ärzten, Psychologen, Pädagogen, Behindertenberatern aus der Rehabilitation) und gegebenenfalls unter Vorschaltung einer Maßnahme der Berufsfindung und Arbeitserprobung durchzuführen.

### **§ 2 Berufsbezeichnung**

Die Ausbildung führt zur Berufsbezeichnung „Hauswirtschaftshelfer“/„Hauswirtschaftshelferin“.

### **§ 3 Ausbildungsziele**

(1) Die Ausbildung soll Behinderte befähigen, als Helfer im hauswirtschaftlichen Bereich tätig zu sein.

(2) Die Berufsausbildung dient der planmäßigen Förderung der Auszubildenden zu einer angemessenen und von Hilfe weitgehend unabhängigen beruflichen Tätigkeit bei gleichzeitiger Entwicklung ihrer Persönlichkeit und ihrer Möglichkeiten zur Teilnahme am Leben der Gemeinschaft. Die Ausbildung soll handlungsorientiert gestaltet werden. Basis-Kompetenzen sind zu fördern.

Durch besonderes didaktisches und methodisches Vorgehen sind im Einzelnen während der Ausbildung folgende Ziele anzustreben:

- Motivation für hauswirtschaftliche Arbeiten,
- Erhöhung der Ausdauer und Belastbarkeit,
- Förderung der Anpassungsfähigkeit,
- Förderung der Selbstständigkeit und des Selbstwertgefühls,
- Beachtung der Erfordernisse der Betriebssicherheit,
- Gewöhnung an Funktionsabläufe im Arbeitsprozess,
- Gewöhnung an betriebliche Arbeitsformen,
- Ertragen von Fehlschlägen und Unfreundlichkeiten,
- Erkennen eigener Fehler,
- Erweitern der sprachlichen Grundfähigkeiten.

### **§ 4 Ausbildungsdauer**

Die Ausbildung dauert 3 Jahre.

Für eine Abkürzung bzw. Verlängerung der Ausbildungszeit gilt § 29 BBiG entsprechend.

### **§ 5 Ausbildungsberufsbild**

Gegenstand der Berufsausbildung sind mindestens die folgenden Fertigkeiten und Kenntnisse:

1. Ausbildungsbetrieb und Ausbildungsberuf:
  - 1.1 Hauswirtschaftliche Arbeitsbereiche des Ausbildungsbetriebes,
  - 1.2 Berufsausbildung,
  - 1.3 Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Bestimmungen;
2. Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit;
3. Hygiene;
4. Umweltschutz;
5. Arbeitsplatzgestaltung und Arbeitsorganisation;
6. Hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen:
  - 6.1 Speisenzubereitung und Service, Vorratshaltung,
  - 6.2 Reinigen, Pflegen und Gestalten von Räumen,
  - 6.3 Reinigen und Pflegen von Textilien;
7. Kommunikation und Zusammenarbeit am Arbeitsplatz.

## § 6 Eignung der Ausbildungsstätte

Behinderte dürfen nach dieser Regelung nur in dafür anerkannten Ausbildungsstätten ausgebildet werden. Neben den in § 22 BBiG festgelegten Anforderungen an eine Ausbildungsstätte müssen folgende Voraussetzungen erfüllt sein:

- Die Ausbildungsstätte muss hinsichtlich der Räume, Ausstattung und Einrichtung den besonderen Erfordernissen der Ausbildung Behinderter gerecht werden.
- Die Ausbildung soll in kleinen Ausbildungsgruppen stattfinden. Es müssen ausreichend Ausbilderinnen/Ausbilder zur Verfügung stehen (höchstens 8 Auszubildende je Ausbilderin/Ausbilder sofern diese/dieser ausschließlich für die Ausbildung eingesetzt wird).
- In der Ausbildungsstätte sollen zusätzliche ausbildungsbegleitende Maßnahmen, z.B. sozialpädagogische, ärztliche, psychologische Betreuung angeboten werden.
- Die fachtheoretische und fachpraktische Ausbildung in der Ausbildungsstätte sowie der Berufsschulunterricht müssen besonders aufeinander abgestimmt sein.
- Der Besuch einer geeigneten Berufsschulklasse muss vom Betrieb aus möglich sein.
- Die Ausbildungsstätte muss bei Bedarf Stütz- und Förderkurse anbieten oder vermitteln können.

## § 7 Ausbildungsrahmenplan

Die Fertigkeiten und Kenntnisse nach § 5 sollen nach der in der **Anlage** enthaltenen Anleitung zur sachlichen und zeitlichen Gliederung der Berufsausbildung (Ausbildungsrahmenplan) vermittelt werden.

Eine vom Ausbildungsrahmenplan abweichende sachliche und zeitliche Gliederung des Ausbildungsinhaltes ist insbesondere zulässig, soweit die jeweilige Behinderung oder betriebliche Besonderheiten es erfordern.

## § 8 Berufsausbildungsvertrag und Ausbildungsplan

(1) Dem Ausbildungsverhältnis ist ein schriftlicher Berufsausbildungsvertrag einschließlich eines Ausbildungsplanes nach Maßgabe des Ausbildungsrahmenplanes zu Grunde zu legen.

(2) Können die nach § 5 Nr. 6 erforderlichen Fertigkeiten und Kenntnisse nicht in vollem Umfang in der Ausbildungsstätte, mit der der Ausbildungsvertrag abgeschlossen wurde, selbst vermittelt werden, so ist durch Vereinbarung mit einer anderen geeigneten Ausbildungsstätte sicherzustellen, dass sie dort vermittelt werden. Die Ausbildungsmaßnahmen in einer anderen Ausbildungsstätte müssen im Berufsausbildungsvertrag ausdrücklich vereinbart sein.

## § 9 Berichtsheft

(1) Die/Der Auszubildende hat ein Berichtsheft in Form eines Ausbildungsnachweises zu führen. Ihr/Ihm ist Gelegenheit zu geben, das Berichtsheft während der Ausbildungszeit zu führen. Die/Der Auszubildende hat das Berichtsheft regelmäßig durchzusehen.

(2) Die/Der Auszubildende kann nach Maßgabe von Art und Schwere seiner Behinderung von der Pflicht zur Führung des Berichtsheftes entbunden werden. Über Ausnahmen entscheidet die zuständige Stelle auf Antrag der/des Auszubildenden nach Anhörung der/des Auszubildenden.

## § 10 Zwischenprüfung

(1) Zur Ermittlung des Ausbildungsstandes ist eine Zwischenprüfung durchzuführen. Sie soll in der Regel nach einer Ausbildungszeit von 18 Monaten stattfinden, spätestens vor Ende des zweiten Ausbildungsjahres und frühestens nach einer Ausbildung von 15 Monaten.

(2) Die Zwischenprüfung erstreckt sich auf die für die ersten 18 Monate in der Anlage zu § 7 aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf die im Berufsschulunterricht vermittelten Kenntnisse, soweit diese für die Berufsausbildung wesentlich sind.

(3) Die Zwischenprüfung besteht aus einem schriftlichen und einem praktischen Prüfungsteil.

(4) Der Prüfling soll im schriftlichen Teil der Prüfung mehrere praxisbezogene Aufgaben aus den Gebieten

- a) Speisenzubereitung und Service, Vorrats-  
haltung,
- b) Reinigen, Pflegen und Gestalten von  
Räumen,
- c) Reinigen und Pflegen von Textilien

unter Berücksichtigung der Gebiete Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der Arbeit, Hygiene, Umweltschutz sowie Arbeitsplatzgestaltung und Arbeitsorganisation in höchstens 90 Minuten schriftlich bearbeiten.

(5) Der Prüfling soll im praktischen Teil der Prüfung in insgesamt höchstens 3 Stunden mindestens zwei Arbeitsproben anfertigen. Es kommen folgende Gebiete in Betracht:

- a) Speisenzubereitung und Service, Vorrats-  
haltung,
- b) Reinigen, Pflegen und Gestalten von Räu-  
men,
- c) Reinigen und Pflegen von Textilien.

## § 11 Abschlussprüfung

(1) Die Abschlussprüfung erstreckt sich auf die im Ausbildungsrahmenplan aufgeführten Fertigkeiten und Kenntnisse sowie auf den im Berufsschulunterricht vermittelten Lehrstoff, soweit er für die Berufsausbildung wesentlich ist.

(2) Die Abschlussprüfung wird praktisch und schriftlich durchgeführt.

(3) Der Prüfling soll im schriftlichen Teil in den Prüfungsbereichen hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen sowie Wirtschafts- und Sozialkunde geprüft werden.

Es kommen praxisbezogene Aufgaben aus folgenden Gebieten in Betracht:

1. im Prüfungsbereich hauswirtschaftliche Versorgungsleistungen:

- a) Speisenzubereitung und Service, Vorrats-  
haltung,
- b) Reinigen, Pflegen und Gestalten von Räu-  
men,
- c) Reinigen und Pflegen von Textilien,
- d) Arbeitsplatzgestaltung und Arbeitsorga-  
nisation einschließlich angewandtem  
Rechnen,
- e) Hygiene.

2. im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde:

- a) Berufsausbildung,
- b) Arbeits-, sozial- und tarifrechtliche Be-  
stimmungen,
- c) Sicherheit und Gesundheitsschutz bei der  
Arbeit,

- d) Umweltschutz,
- e) Kommunikation und Zusammenarbeit am  
Arbeitsplatz.

(4) Der schriftliche Teil der Prüfung dauert höchstens:

- 1. im Prüfungsbereich hauswirtschaftliche Versor-  
gungsleistungen 90 Minuten,
- 2. im Prüfungsbereich Wirtschafts- und Sozialkunde  
90 Minuten.

Sind in der schriftlichen Prüfung in einem oder in beiden Prüfungsbereichen nicht mindestens ausreichende Leistungen erbracht worden, so ist die Prüfung in den jeweiligen Prüfungsbereichen durch eine mündliche Prüfung von maximal 15 Minuten zu ergänzen. Bei der Ermittlung des Ergebnisses in den einzelnen Prüfungsbereichen hat die schriftliche Prüfung gegenüber der mündlichen Prüfung das gleiche Gewicht.

(5) Der Prüfling soll im praktischen Prüfungsteil in höchstens 4 Stunden drei Arbeitsproben aus den folgenden Gebieten anfertigen:

- a) Speisenzubereitung und Service, Vorratshaltung,
- b) Reinigen, Pflegen und Gestalten von Räumen,
- c) Reinigen und Pflegen von Textilien.

(6) Der praktische und der schriftliche Prüfungsteil haben für die Ermittlung des Gesamtergebnisses das Gewicht 2 : 1. Im Einzelnen werden die Leistungen wie folgt berücksichtigt:

- 1. Die Note des praktischen Prüfungsteils wird als arithmetisches Mittel aus den Noten der drei Arbeitsproben ermittelt.
- 2. Die Note des schriftlichen Prüfungsteils wird als arithmetisches Mittel aus den Noten der beiden Prüfungsbereiche ermittelt.

(7) Die Prüfung ist bestanden, wenn im Gesamtergebnis und im praktischen Prüfungsteil mindestens ausreichende Leistungen erbracht worden sind. Sie ist nicht bestanden, wenn im praktischen Prüfungsteil eine der Arbeitsproben mit ungenügend oder mehr als eine Arbeitsprobe mit mangelhaft bewertet worden ist.

## § 12 Zeugnis

Auszubildende, die die Ausbildung zum Hauswirtschaftshelfer/zur Hauswirtschaftshelferin erfolgreich abschließen, erhalten vom Direktor der Landwirtschaftskammer Westfalen-Lippe als Landesbeauftragter ein Zeugnis, das das Gesamtergebnis sowie die Ergebnisse im praktischen und im schriftlichen Prüfungsteil in Noten ausweist.

### **§ 13 Nicht bestandene Prüfung**

(1) Bei nicht bestandener Prüfung erhält der Prüfling vom Direktor der Landwirtschaftskammer Westfalen-Lippe als Landesbeauftragter einen schriftlichen Bescheid. Darin wird ihm auch mitgeteilt, dass die mit mindestens „ausreichend“ bewerteten Prüfungsleistungen bzw. Prüfungsteile in die nächste Wiederholungsprüfung übernommen werden, sofern er sich innerhalb von zwei Jahren erneut anmeldet. Die Zweijahresfrist beginnt mit der Bekanntgabe des Prüfungsergebnisses und endet mit der Anmeldefrist zur Prüfung.

(2) Eine nicht bestandene Prüfung kann zweimal wiederholt werden.

Die Regelung wurde gemäß § 41 Satz 5 in Verbindung mit § 44 und § 48 Berufsbildungsgesetz vom Ministerium für Umwelt und Naturschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen genehmigt.

Die Regelung wurde im Landwirtschaftlichen Wochenblatt Westfalen-Lippe amtlich bekannt gegeben.

### **§ 14 Durchführung der Zwischen- und Abschlussprüfung**

Im Übrigen richtet sich die Durchführung der Prüfung nach den Bestimmungen der Prüfungsordnung des Direktors der Landwirtschaftskammer Westfalen-Lippe als Landesbeauftragter für Abschlussprüfungen und Umschulungsprüfungen im Ausbildungsberuf Hauswirtschafter/Hauswirtschafterin in der geltenden Fassung unter entsprechender Berücksichtigung der sich aus der Behinderung ergebenden Besonderheiten.

### **§ 15 Inkrafttreten und Übergangsregelungen**

(1) Diese Regelung tritt am 01.06.2002 für das gesamte Land Nordrhein- Westfalen in Kraft und gilt auch für bestehende Ausbildungsverhältnisse, die nach dem 31.05.2001 begonnen haben.

(2) Gleichzeitig tritt die Prüfungsordnung des Direktors der Landwirtschaftskammer Westfalen-Lippe als Landesbeauftragter zu diesem Regelungsbe- reich vom 25.09.1985 (Landwirtschaftliches Wo- chenblatt Westfalen-Lippe 1987 Nr. 50 S. 50) un- schadet von Absatz 3 außer Kraft.

(3) Für die Durchführung von Abschlussprüfungen wird die in Absatz 2 genannte Prüfungsordnung bis zum 31.03.2004, für die Wiederholung dieser Prü- fungen noch bis zum 31.03.2006 zu Grunde gelegt.

(4) Die im Übrigen durch die Direktoren der Land- wirtschaftskammern als Landesbeauftragte in die- sem Regelungsbereich zu Ausbildung, Prüfung und Eignung der Ausbildungsstätten getroffenen Ver- waltungsvorschriften werden mit dem Inkrafttreten dieser Regelung nicht mehr angewendet.

Der Direktor der Landwirtschaftskammer  
Westfalen-Lippe als Landesbeauftragter

Dr. Beckmann